


NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Gazowa płyta grzewcza

Instrukcja obsługi

Planet First **100 % Recycled Paper**

Instrukcja została wydrukowana na papierze pochodzącym w 100% z recyklingu.

Imagine the possibilities

Polski

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Samsung.
Aby uzyskać pełną obsługę klienta, prosimy o zarejestrowanie urządzenia na stronie www.samsung.com/register

SAMSUNG

Wstęp

Dziękujemy za wybór gazowej płyty grzewczej firmy Samsung.

Aby korzystać z urządzenia w prawidłowy sposób i zapobiec potencjalnym zagrożeniom, przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi prosimy o kontakt z Serwisem Obsługi Klienta firmy Samsung.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody dla osób i mienia spowodowane przez nieprawidłową instalację lub obsługę urządzenia.

Niniejsze urządzenie uzyskało atest dopuszczający je do użytku w krajach innych niż te, które podano na urządzeniu.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia do urządzenia zmian, które uzna za niezbędne lub zasadne, również w interesie użytkownika, a które nie zagrażają ani głównym funkcjom, ani bezpieczeństwu samego produktu.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, a nie komercyjnego.

Spis treści

Wstęp

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

3-8

3 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa
4 Instalacja
5 Bezpieczeństwo dzieci i innych osób
6 Zalecenia dotyczące eksploatacji
8 Czyszczenie i serwisowanie
8 Informacje dotyczące ochrony środowiska

Instrukcja obsługi i konserwacji

9-17

9 Opis urządzenia
12 Sposób użycia
14 Porady dotyczące bezpieczeństwa i oszczędzania energii
16 Czyszczenie i konserwacja

Instrukcje techniczne

18-27

18 Instrukcje dotyczące użytkowania
19 Instalacja urządzenia
20 Instalacja urządzenia
21 Podłączenie gazu
22 Podłączenie elektryczne
23 Zmiana typu gazu
24 Dane techniczne dla serwisantów
26 Palniki
27 Rozwiązywanie problemów

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Firma Samsung stawia Państwa bezpieczeństwo na pierwszym miejscu.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub obsługi urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w pobliżu urządzenia, aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.
  W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia osobie trzeciej należy do niej koniecznie dołączyć niniejszą broszurę.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
- Poniższe symbole zostały umieszczone w instrukcji, aby ułatwić jej zrozumienie i zapobiec wszelkim wypadkom spowodowanym przez nieprawidłową obsługę urządzenia, jak również po to, aby ułatwić korzystanie z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do lektury instrukcji należy zapoznać się z poniższymi informacjami i upewnić się, że są one zrozumiałe.

Niebezpieczeństwo/ Ostrzeżenie	Nieprzestrzeganie ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem grozi śmiercią lub poważnymi obrażeniami.
Ostrożnie	Nieprzestrzeganie ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem grozi obrażeniami lub szkodami materialnymi.

Niniejsze symbole mają następujące znaczenie:

 Ostrożnie

 Brak dostępu

 Nie używać ognia

 Czynność, którą należy wykonać

 Niebezpieczeństwo

W razie podejrzenia ulatniania się gazu należy postępować w następujący sposób:

- Nie włączać światła.
- Nie włączać/wyłączać żadnych urządzeń elektrycznych i nie dotykać żadnych wtyczek.
- Nie korzystać z telefonu.

1. Zaprzestać korzystania z urządzenia i zamknąć zawór środkowy.
2. Otworzyć okno, aby wywietrzyć pomieszczenie.
3. Wyjść na zewnątrz i zadzwonić do naszego serwisu.

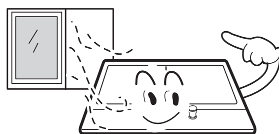


* Gaz używany w domowych instalacjach zawiera merkaptan, dlatego w przypadku ulatniania się nawet jego niewielkich ilości rzędu 1/1000 wyczuwa się charakterystyczny zapach (zapach zgniłego czosnku lub zgniłych jaj).

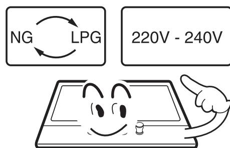
Instalacja

Ostrzeżenie

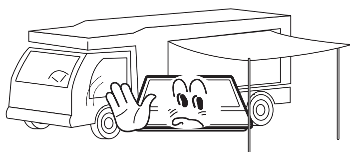
- To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i należy go używać tylko w dobrze wentylowanym miejscu.



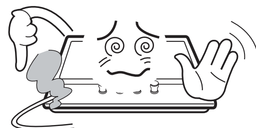
- Przed instalacją należy sprawdzić, czy parametry gazu i prądu płynących w domowych instalacjach są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej.



- Jeśli urządzenie jest zainstalowane na okręcie morskim lub w pojeździe rekreacyjnym, nie należy używać go jako urządzenia grzewczego.



- Rura doprowadzająca gaz oraz kabel elektryczny muszą być zainstalowane w taki sposób, aby nie stykały się z żadną częścią urządzenia.



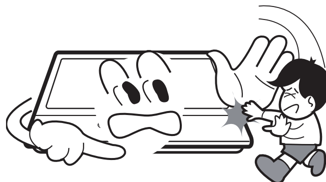
Ostrożnie

- To urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego serwisanta lub montera.
- Warunki regulacji urządzenia zostały podane na etykiecie lub na tabliczce znamionowej.
- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone i czy przewód zasilający jest w idealnym stanie. W przeciwnym przypadku przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy się skontaktować ze sprzedawcą.
- Meble sąsiadujące z urządzeniem oraz wszystkie materiały użyte do instalacji muszą być odporne na działanie wysokich temperatur wynoszących min. 85 stopni powyżej temperatury otoczenia panującej w pomieszczeniu, w którym korzysta się z urządzenia.
- W razie przypadkowego zgaszenia płomienia należy wyłączyć palnik za pomocą pokrętła i odczekać co najmniej 1 minutę przed jego ponownym zapaleniem.
- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje powstawanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Upewnić się, że w kuchni zapewniona jest wystarczająca wentylacja; nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).
- Długotrwała, intensywna eksploatacja urządzenia może wymagać dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest ona stosowana.

Bezpieczeństwo dzieci i innych osób

⚠ Ostrzeżenie

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem lub w jego pobliżu.
  W trakcie pracy urządzenie osiąga bardzo wysoką temperaturę.
  Uważać, aby dzieci nie zbliżały się do kuchenki, dopóki nie ostygnie.



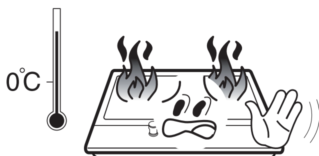
⚠ Ostrożnie

- To urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe.
- Dzieci mogą również doznać obrażeń w wyniku ściągania patelni lub garnków stojących na płycie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci ani inne osoby, których ograniczona sprawność fizyczna, sensoryczna lub umysłowa, bądź brak doświadczenia i wiedzy, nie pozwalają na bezpieczne z niego korzystanie bez nadzoru lub przeszkolenia osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

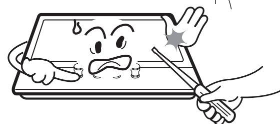
Zalecenia dotyczące eksploatacji

Ostrzeżenie

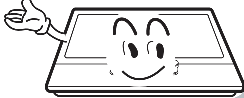
- Urządzenia należy używać wyłącznie do obróbki termicznej potraw.



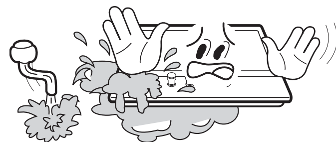
- Modyfikacje urządzenia są zabronione. Panel palników nie został dostosowany do obsługi poprzez zewnętrzny regulator czasowy lub oddzielny układ sterowania zdalnego.



- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje powstawanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana. Upewnić się, że w kuchni zapewniona jest wystarczająca wentylacja; nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).



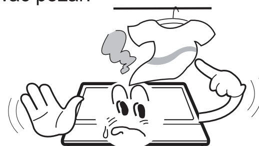
- Zabrania się korzystania z kuchenki, jeśli ma ona kontakt z wodą. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.



- Podczas pracy powierzchnie oraz pola grzejne urządzenia ulegają silnemu nagrzaniu, dlatego należy zachować należytą ostrożność.



- Nie używać w pobliżu kuchenki dużych tkanin, ścierek i podobnych materiałów, gdyż ich końce mogłyby się zająć ogniem i spowodować pożar.



- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania z użyciem oleju i tłuszczów. Przegrzany tłuszcz lub olej bardzo szybko ulega zapłonowi.



- Na płycie nie należy stawiać niestabilnych lub odkształconych naczyń, ponieważ może to spowodować rozlanie płynu.

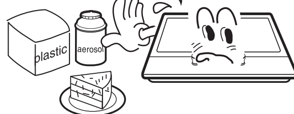


Zalecenia dotyczące eksploatacji

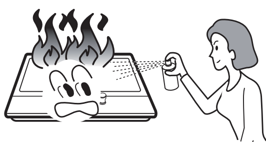
- W pobliżu urządzenia nie należy stawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów.



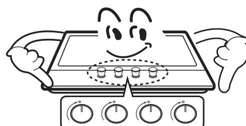
- Produkty żywnościowe o krótkiej trwałości, elementy wykonane z plastiku oraz produkty w aerozolu nie powinny być przechowywane nad lub pod kuchenką.



- Nie rozpylać żadnych aerozoli w pobliżu włączonego urządzenia.



- Jeśli urządzenie nie jest używane, wszystkie pokrętła powinny znajdować się w położeniu ●.



⚠ Ostrożnie

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania produktów żywnościowych w warunkach domowych. Nie zostało ono zaprojektowane do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
- Długotrwała, intensywna eksploatacja urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest ona stosowana.
- Podczas używania gorących naczyń należy korzystać z łapek do garnków lub rękawic odpornych na działanie wysokich temperatur.
- Nie przybliżać nigdy łapek do garnków do otwartego płomienia podczas podnoszenia naczyń.
- Uważać, aby łapki do garnków ani rękawice nie uległy zamoczeniu, gdyż spowodowałoby to szybsze przenikanie ciepła przez materiał, a tym samym stwarzałoby ryzyko poparzeń.
- Zapalać palniki dopiero po ustawieniu na nich naczyń. Nie podgrzewać pustych naczyń.
- Nigdy nie stawiać na urządzeniu naczyń z tworzyw sztucznych (plastik) lub folii aluminiowej.
- Podczas korzystania z innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy uważać, aby kabel zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- W przypadku posiadania wszczepionych urządzeń medycznych, takich jak rozrusznik serca, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zasięgnąć porady lekarskiej.
- Nie zastępować łapki do garnków ręcznikiem lub inną luźną tkaniną. Takie tkaniny mogą się łatwo zająć ogniem.
- W przypadku używania naczyń szklanych należy się upewnić, że nadają się one do stosowania na płytach kuchennych. Jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec śmiertelnemu porażeniu prądem elektrycznym.
- Aby zminimalizować ryzyko poparzeń, zapłonu łatwopalnych materiałów i rozlania cieczy, należy obrócić uchwyty naczyń tak, aby znajdowały się po bokach lub w środku płyty, bez nachodzenia na sąsiednie palniki.
- Przed zdjęciem naczynia z palnika należy go zawsze wyłączyć za pomocą pokrętła.
- Obserwować uważnie potrawy smażone na dużym ogniu.
- Tłuszcz należy zawsze rozgrzewać powoli i uważnie go przy tym obserwować.
- Potrawy przeznaczone do usmażenia powinny być możliwie jak najsuchsze. Potrawy zamrożone lub wilgotne potrawy świeże mogą spowodować pryskanie gorącego tłuszczu.
- Nigdy nie próbować przesuwać naczynia z gorącym tłuszczem, zwłaszcza naczyń do smażenia na głębokim tłuszczu. Odczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

Czyszczenie i serwisowanie

⚠ Ostrzeżenie

- Nigdy nie stosować ściernych lub żrących środków czyszczących.



- Urządzenie może być naprawiane lub serwisowane wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta. Do napraw i wymian należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

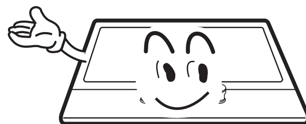


⚠ Ostrożnie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je odłączyć od zasilania i odczekać, aż wystygnie.
- Do czyszczenia nie wolno używać myjki parowej ani innych urządzeń czyszczących wytwarzających wysokie ciśnienie.

Informacje dotyczące ochrony środowiska

- Po zainstalowaniu urządzenia należy zutylizować opakowanie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.
- Przed zezłomowaniem urządzenia należy odciąć kabel zasilający tak, aby nie można było jej ponownie wykorzystać.

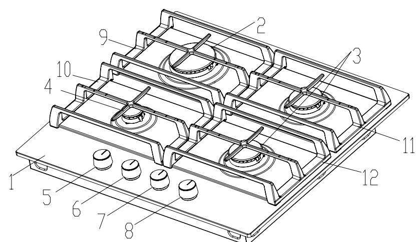




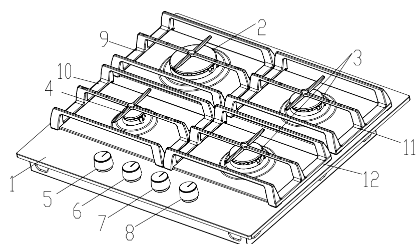
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

- Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.
- W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
- Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

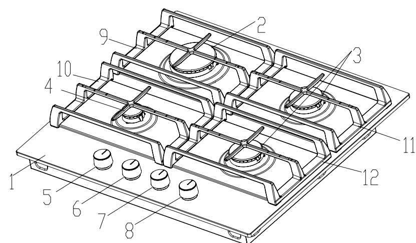
Opis urządzenia



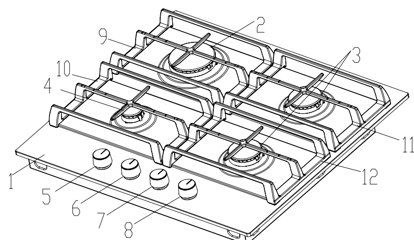
NA64H3010AK



NA64H3000AK

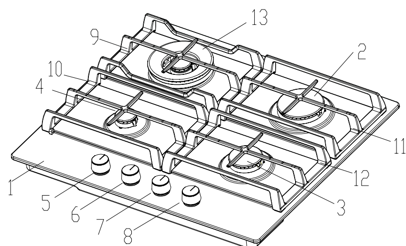


NA64H3010CK

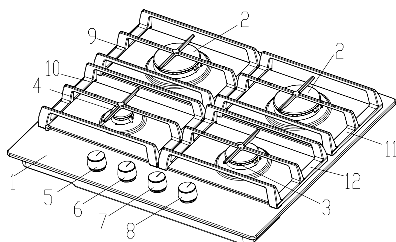


NA64H3010CE

1. Płyta górna
2. Palnik szybki
3. Palnik pół-szybki
4. Palnik dodatkowy
5. Pokrętło przedniego lewego palnika (palnik dodatkowy)
6. Pokrętło tylnego lewego palnika (palnik szybki)
7. Pokrętło tylnego prawego palnika (palnik pół-szybki)
8. Pokrętło przedniego prawego palnika (palnik pół-szybki)
9. Tylny lewy wspornik patelni (żeliwny)
10. Przedni lewy wspornik patelni (żeliwny)
11. Tylny prawy wspornik patelni (żeliwny)
12. Przedni prawy wspornik patelni (żeliwny)

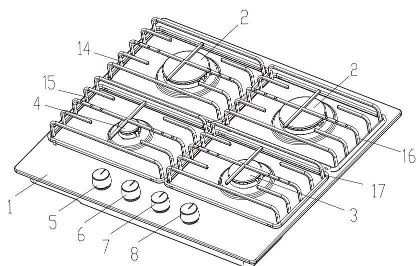


NA64H3030AS



NA64H3010AS

Opis urządzenia



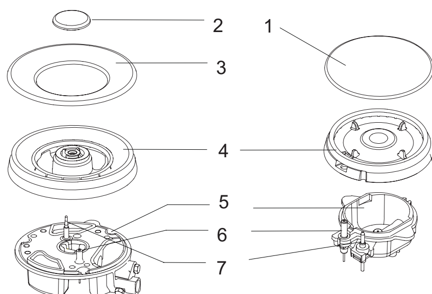
NA64H3110AS

1. Płyta górna
2. Palnik szybki
3. Palnik pół-szybki
4. Palnik dodatkowy
5. Pokrętło przedniego lewego palnika
6. Pokrętło tylnego lewego palnika
7. Pokrętło tylnego prawego palnika
8. Pokrętło przedniego prawego palnika
9. Tylny lewy wspornik patelni (żeliwny)
10. Przedni lewy wspornik patelni (żeliwny)
11. Tylny prawy wspornik patelni (żeliwny)
12. Przedni prawy wspornik patelni (żeliwny)
13. Palnik z potrójną koroną
14. Tylny lewy wspornik patelni (emaliowany)
15. Przedni lewy wspornik patelni (emaliowany)
16. Tylny prawy wspornik patelni (emaliowany)
17. Przedni prawy wspornik patelni (emaliowany)

Palnik

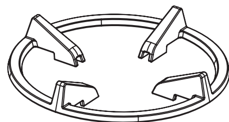
Potrójna korona

Palnik dodatkowy, pół-szybki i szybki



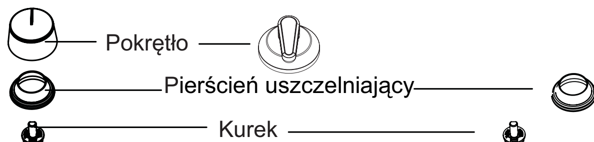
1. Wieko palnika
2. Wewnętrzne wieko palnika
3. Zewnętrzne wieko palnika
4. Nasadka motylkowa
5. Panewka palnika
6. Elektroda zapłonowa
7. Urządzenie kontrolujące płomień

Wspornik do patelni wok



(Dotyczy wybranych modeli)

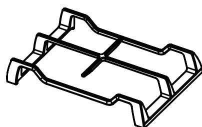
Pokrętło



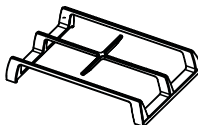
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

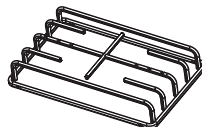
Opis urządzenia

Wspornik patelni



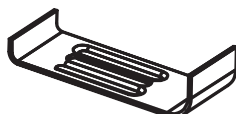
Wspornik patelni palnika z potrójną koroną



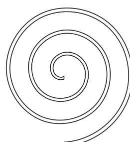


Wspornik patelni palnika szybkiego, pół-szybkiego i dodatkowego

Akcesoria



Wspornik (4)



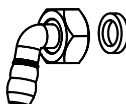
Uszczelnienie (4)



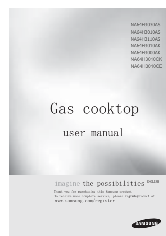
Śruba (4)



Dysza (4)



Łącznik z uszczelką (1)



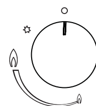
Instrukcja obsługi (1)

Wyłączanie

1 Przygotowanie

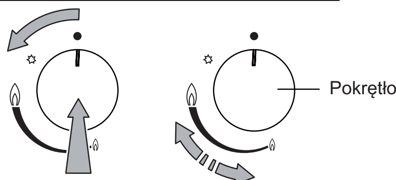
Poniższe symbole będą się pojawiać na panelu sterowania obok każdego pokrętła:

O	Okrąg: gaz wyłączony	(mały płomień)	Mały płomień: ustawienie minimalne
(duży płomień)	Duży płomień: ustawienie maksymalne	(gwiazdka)	Pozycja zapłonu



- Aby uzyskać ustawienie minimalne, należy obrócić pokrętło do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wszystkie pozycje robocze wybierane są poprzez ustawienie pokrętła pomiędzy pozycją maksymalną a minimalną.
- Symbol na panelu sterowania obok pokrętła wskazuje obsługiwany palnik.

2 Zapłon i regulacja



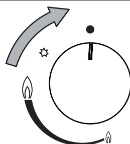
- Umieścić garnek lub patelnię na odpowiednim polu grzejnym.
- Wcisnąć do oporu pokrętło odpowiadające danemu polu grzejnemu i obrócić je w lewo do pozycji zapłonu, po czym przytrzymać przez kilka sekund, aż palnik zapali się.
- Po zapaleniu ognia trzymać uchwyt wciśnięty jeszcze przez 5-8 sekund, ponieważ musi się nagrzać czujnik ciepła otwierający kanał doprowadzający gaz. Następnie ustawić pokrętło na żądanej pozycji.
- Jeżeli palnik nie zapala się, powtórzyć te same czynności.
- Rozmiar płomienia można ustawiać bezstopniowo pomiędzy poziomem maksymalnym a minimalnym, obracając powoli pokrętło.



- **Jeżeli zapalniki są brudne, utrudni to zapalenie ognia w palniku, dlatego należy je utrzymywać w czystości. Do ich czyszczenia należy używać niewielkiej szczoteczki i należy się upewnić, że zapalnik nie jest gwałtownie uderzany lub trącany.**
- **Urządzenie kontrolujące płomień nie powinno być używane przez okres powyżej 15 sekund. Jeżeli po upływie 15 sekund palnik nie zapalił się, należy przestać go używać i otworzyć drzwi i/lub odczekać co najmniej 1 minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.**

Wyłączanie

3 Odcinanie dopływu gazu



■ Obrócić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w położenie ‘o’ (pozycja wyłączona)



■ **Bezpośrednio po wyłączeniu palnika urządzenie jest nadal gorące. Należy zachować ostrożność, aby się nie poparzyć.**



■ **Kuchenka jest wyposażona w urządzenie kontrolujące płomień, które odcina dopływ gazu do palnika, jeżeli płomień zgaśnie, np. w wyniku wykipienia potrawy lub podmuchu.**

■ **W razie przypadkowego zgaszenia płomienia należy wyłączyć palnik za pomocą pokrętła i odczekać co najmniej 1 minutę przed jego ponownym zapaleniem.**

Porady dotyczące bezpieczeństwa i oszczędzania energii

- Średnica dna naczynia powinna odpowiadać średnicy palnika.

PALNIKI	NACZYNIA	
	Ø min.	Ø max.
Potrójna korona	200mm	260mm
Szybki	200mm	260mm
Pół-szybki	120mm	140mm
Dodatkowy	100mm	120mm



■ **Użytkownik nie może używać na płycie naczynia, które nachodzi na jej krawędź.**

NIE	TAK
Nie stawiać naczyń z dnem o małej średnicy na dużych palnikach. Płomień nie powinien nigdy wychodzić po bokach naczynia.	Zawsze używać naczyń o rozmiarach dostosowanych do każdego palnika, aby uniknąć marnotrawstwa gazu i powstawania przebarwień na naczyniach.
Nigdy nie gotować bez pokrywki lub z pokrywką zsuniętą do połowy. - W ten sposób marnuje się energię.	Zawsze nakładać pokrywkę na naczynie.
Nie używać naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.	Używać tylko garnków, rondli i patelni z grubym, płaskim dnem.
Nie stawiać naczyń na boku palnika, gdyż mogłyby się przewrócić.	Zawsze stawiać naczynia na środku palnika, a nie po boku.
Nie używać naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się blisko pokręteł, gdyż po umieszczeniu na środku palnika naczynie mogłoby się stykać z pokrętłami, a wzrost temperatury w tej strefie mógłby spowodować ich uszkodzenie.	
Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palniku.	Stawiać naczynia na wsporniku.
Nie umieszczać niczego, np. płytki ochronnej lub płytki azbestowej pomiędzy patelnią a wspornikiem patelni, gdyż może to skutkować poważnym uszkodzeniem urządzenia.	
Nie stawiać na palnikach naczyń o nadmiernej wadze, ani nie uderzać płyty ciężkimi przedmiotami.	Obchodzić się z naczyniami w ostrożny sposób, gdy znajdują się one na palniku.

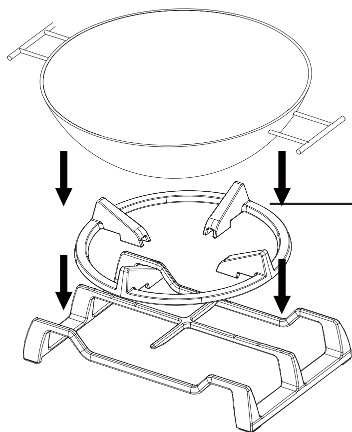


- ■ **Nie wolno używać kilku patelni, brytfanek lub kamieni do grillowania równocześnie na kilku palnikach, gdyż powstające w takim przypadku nadmierne ciepło mogłoby uszkodzić urządzenie.**
- ■ **Nie dotykać płyty ani wspornika naczynia, gdy urządzenie jest włączone lub jeszcze przez pewien czas po jego wyłączeniu.**



■ **Po zagotowaniu płynu należy szybko zmniejszyć płomień tak, aby tylko utrzymać stan gotowania.**

Porady dotyczące bezpieczeństwa i oszczędzania energii

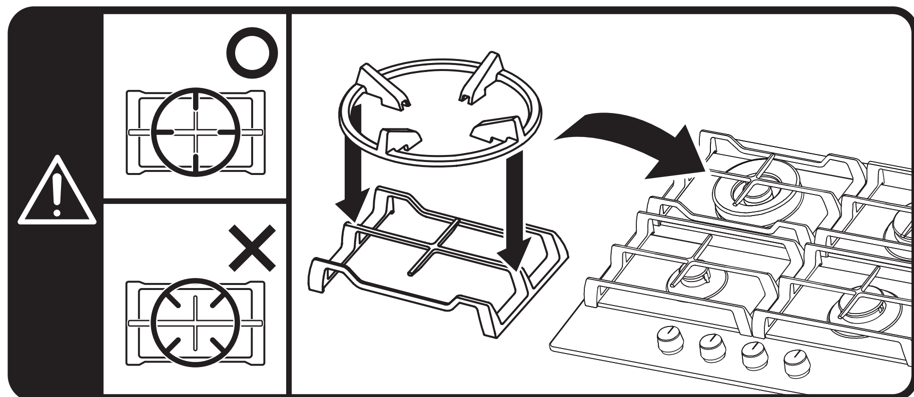


Ten „WSPORNIK DO PATELNI WOK” umożliwia korzystanie z naczyń o wklęsłym dnie.



- **“WSPORNIK DO PATELNI WOK”** przeznaczony jest głównie do palnika z potrójną koroną. (NA64H3030AS)
- **“WSPORNIK DO PATELNI WOK”** przeznaczony jest głównie do palnika szybkiego (NA64H3010AK, NA64H3010CK, NA64H3010CE)
  Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieużywania tego dodatkowego wspornika lub używania go w nieprawidłowy sposób.
- Nie używać innych wsporników patelni w miejsce potrójnej korony.

PATELNIA Z WKLĘSŁYM DNEM	
Ø min.	Ø max.
120mm	200mm



Wspornika do patelni wok należy używać na palniku z potrójną koroną.

Czyszczenie i konserwacja



- Do czyszczenia można przystąpić dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Czyścić urządzenie regularnie, najlepiej po każdorazowym użyciu.
- Ścierne środki czyszczące lub ostre przybory czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni urządzenia; kuchenkę należy czyścić tylko wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń.

Dozwolone	Niedozwolone
Miękka szmatka Neutralny detergent	Nylonowa szczotka Metalowa szczotka Olej jadalny Detergent zawierający kwasy/substancje alkaliczne Środki ścierne Rozcieńczalnik/Benzen

Wspornik patelni, uchwyty

- Zdjąć wsporniki patelni.
- Wyczyścić wsporniki oraz uchwyty szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Uporczywe zabrudzenia najlepiej jest wcześniej namoczyć.
- Po wyczyszczeniu wytrzeć wszystko do sucha czystą, miękką szmatką.

Płyta górna

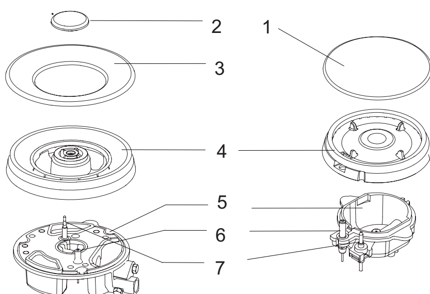
- Regularnie czyścić płytę górną za pomocą dobrze wykręconej miękkiej szmatki zamoczonej uprzednio w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Po wyczyszczeniu płytę górną należy dokładnie osuszyć.
- Należy dokładnie i od razu usuwać słone produkty żywnościowe lub płyny z płyty, aby uniknąć ryzyka powstania korozji.
- Części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej mogą z czasem tracić swój kolor. Jest to zjawisko normalne i spowodowane wysokimi temperaturami. Po każdym użyciu urządzenia części te należy czyścić za pomocą środków przeznaczonych do stali nierdzewnej.

Czyszczenie i konserwacja

PALNIKI

- Zdemontować wieka palników oraz nasadki motylkowe, pociągając je do góry i zdejmując je z płyty.
- Namoczyć je w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Po wyczyszczeniu i opłukaniu wytrzeć je do sucha. Upewnić się, że otwory są idealnie czyste i suche.
- Przetrzeć zamocowane na stałe części palnika lekko zwilżoną ściereczką, po czym wytrzeć do sucha.
- Delikatnie przetrzeć zapalnik oraz urządzenie kontrolujące płomień dobrze wykręconą szmatką, po czym wytrzeć do sucha czystą szmatką.
- Przed ponownym założeniem palników na płytę upewnić się, że dysza nie jest zablokowana.

■ Nałożyć ponownie palnik dodatkowy, pół-szybki, szybki oraz potrójną koronę w następujący sposób :



1. Umieścić nasadkę motylkową (4) na panewce palnika (5) tak, aby zapalnik i urządzenie kontrolujące płomień wystawały przez otwory do nasadki motylkowej.
   Nasadka motylkowa do palnika musi prawidłowo zaskoczyć na miejscu.
2. Nałożyć wieko palnika (1, 2, 3) i upewnić się, że zatrzaski pozycjonujące dopasowane są do wcięć w nasadce motylkowej (4).



Po wyczyszczeniu założyć wszystkie części na miejsce w prawidłowej kolejności.
- Nie pomylić ze sobą góry i dołu.
- Zatrzaski pozycjonujące muszą być idealnie dopasowane do wcięć.

Instrukcje dotyczące użytkowania

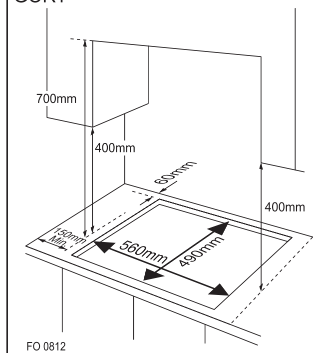
 Ostrzeżenia



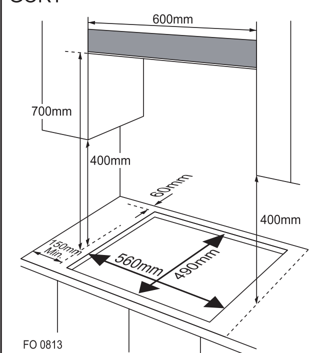
- **Modyfikacje urządzenia są zabronione.**
- **To urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego serwisanta lub montera.**
- **Przed przystąpieniem do instalacji upewnić się, że parametry lokalnej instalacji gazowej (typ gazu i jego ciśnienie) są kompatybilne z wymogami urządzenia.**
- **Warunki regulacji urządzenia zostały podane na etykiecie (lub na tabliczce znamionowej).**
- **Kuchenki nie podłącza się do wyciągu gazów. Należy ją zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę zwrócić należy na zapewnienie odpowiedniej wentylacji.**
- **Przed przystąpieniem do instalacji odciąć urządzenie od dopływu gazu i zasilania elektrycznego.**
- **Wszystkie urządzenia posiadające jakiekolwiek podzespoły elektryczne wymagają uziemienia.**
- **Rura doprowadzająca gaz oraz kabel elektryczny muszą być zainstalowane w taki sposób, aby nie stykały się z żadną częścią urządzenia, które ulega nagrzaniu.**
- **Rura doprowadzająca gaz oraz złącze nie mogą być zniekształcane lub blokowane przez inne urządzenia.**
- **Sprawdzić wymiary urządzenia oraz wymiary otworu, który należy wyciąć w meblu kuchennym.**
- **Panele znajdujące się nad powierzchnią roboczą, bezpośrednio obok urządzenia, muszą być wykonane z niepalnych materiałów. Zarówno wielowarstwowa powierzchnia, jak i klej użyty do przymocowania, muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, aby zapobiec pogorszeniu ich jakości.**
- **Otworzyć kurek urządzenia i zapalić każdy z palników.**
  Sprawdzić, czy palą się czystym, niebieskim płomieniem bez żółtego odcienia u góry.
  W razie jakichkolwiek anomalii w działaniu palników sprawdzić, czy:
  - Wieko palnika jest prawidłowo założone
  - Nasadka motylkowa znajduje się w prawidłowej pozycji
  - Palnik jest pionowo wyrównany ze złączką dyszy.
- **Po zakończeniu instalacji monter musi przeprowadzić kompletny test działania urządzenia oraz test pod kątem ewentualnych nieszczelności.**
- **Elastyczny przewód rurowy należy poprowadzić w taki sposób, aby nie mógł się stykać z ruchomą częścią obudowy ani nie przechodził przez żadne miejsca, w których mógłby zostać przygnieciony.**

Wybór miejsca instalacji

WYMAGANE ODLEGŁOŚCI PRZY ZABUDOWIE PŁYTY BEZ OKAPU U GÓRY



WYMAGANE ODLEGŁOŚCI PRZY ZABUDOWIE PŁYTY Z OKAPEM U GÓRY

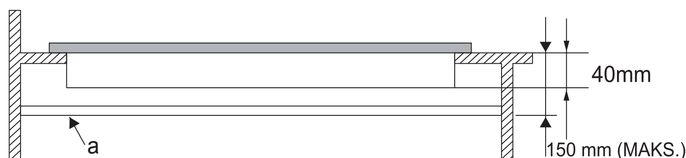


Rozmiar wycięcia

Szerokość: 560 mm
Głębokość: 490 mm
Grubość: 30-50 mm

- **Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy w szafce kuchennej lub w blacie roboczym (600 mm). Podczas instalacji należy zachować następujące odległości minimalne:**

  - Krawędź urządzenia musi znajdować się w odległości minimum 60 mm od tylnej ściany.
  - Pomiędzy krawędziami bocznymi urządzenia a sąsiadującymi z nim szafkami lub ścianami należy pozostawić odległość min. 150 mm.
  - Materiały łatwopalne można montować w obrębie krawędzi kuchenki w odległości min. 400 mm powyżej kuchenki. W przypadku, gdy odległość ta wynosi mniej niż 400 mm, należy pozostawić 50 mm wolnej przestrzeni od krawędzi urządzenia.
  - Materiały łatwopalne znajdujące się bezpośrednio nad kuchenką muszą być od niej oddalone o min. 700 mm.
  - Panel (a) musi się znajdować w odległości maks. 150 mm pod blatem roboczym.



  - Aby zainstalować płytę na piekarniku, powinien on być wyposażony w system wymuszonej wentylacji.
  - Sprawdzić wymiary piekarnika w instrukcji montażu.
  - Rozmiar wyciętego otworu musi być zgodny ze wskazaniem.

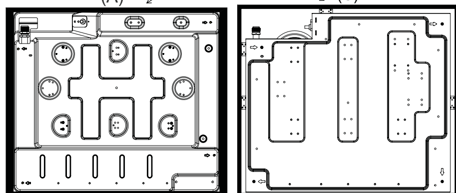
Instalacja urządzenia

(Model ze stali nierdzewnej) (Model szklany)

Uszczelka

(A) (C)

(B)



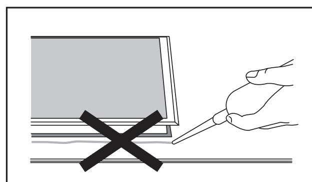
(C)

Widok od spodu

Grubość uszczelki to 1,5 mm
(A) Szerokość uszczelki to 11 mm
(B) Szerokość uszczelki to 20 mm

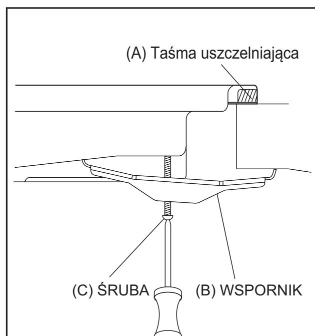
Grubość uszczelki to 4 mm
(C) Szerokość uszczelki to 10 mm

1. Zdjąć wspornik patelni, wieko palnika oraz nasadkę motylkową, ostrożnie przewrócić urządzenie i umieścić je na macie.
   Zachować ostrożność, aby podczas tej operacji nie uszkodzić urządzeń zapłonowych oraz urządzeń kontrolujących płomień.
2. Nałożyć wokół krawędzi urządzenia taśmę uszczelniającą.
3. Nie pozostawiać szczelin w uszczelnieniu, ani nie układać go na zakładkę.

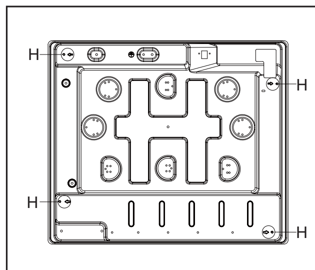


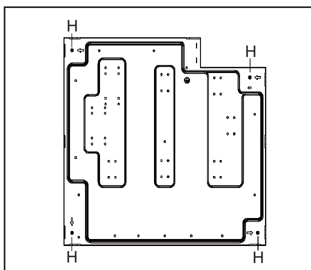


Do uszczelnienia urządzenia po jego włożeniu w wycięcie w blacie nie należy używać uszczelniacza silikonowego.
Utrudniłoby to w wyjęcie urządzenia z wycięcia w przypadku, gdyby w przyszłości konieczna była jego naprawa.



1. Umieścić wspornik (B) nad otworami dopasowanymi rozmiarem do śrub. W każdym narożniku płyty (H) znajduje się zestaw otworów na śruby.
   Wkręcić lekko śrubę (C) we wspornik (B) tak, aby go przymocować do płyty, ale by nadal można było wyregulować jego pozycję.
2. Ostrożnie przewrócić płytę z powrotem, po czym delikatnie opuścić ją na wycięty otwór.
3. Od spodu płyty wyregulować pozycję wsporników, aby dopasować je do blatu roboczego. Następnie całkowicie dokręcić śruby (C), aby zamocować płytę.



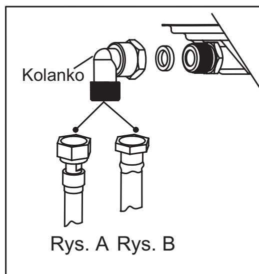


Podłączenie gazu



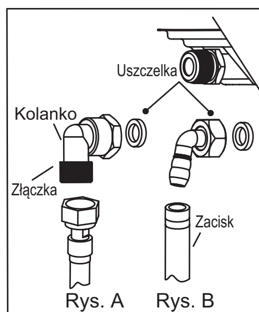
- **Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z przepisami instalacyjnymi obowiązującymi w kraju docelowym.**
- **To urządzenie przeznaczone jest do zasilania gazem ziemnym i bez przezbrojenia nie wolno go podłączać do gazu jakiegokolwiek innego typu. Przezbrojenie na gaz płynny (LPG) lub inne gazy może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego specjalistę.**

Podłączenie wlotowe gazu ma postać 1/2-calowego gwintu żeńskiego.
Gaz doprowadzany rurami: gaz ziemny, propan-powietrze lub butan-powietrze
Dla własnego bezpieczeństwa należy wybrać jedną z trzech poniższych opcji podłączenia.



- **Podłączenie za pomocą rury sztywnej** z miedzi z wkręcanymi złączkami mechanicznymi.
  Podłączenie należy wówczas wykonać bezpośrednio na końcówce kolanka zamontowanego w urządzeniu.
- **Podłączenie za pomocą elastycznego metalowego przewodu rurowego z wkręcanymi złączkami** (Rys. A)
  Można użyć elastycznego przewodu rurowego ze stali nierdzewnej, dostępnego w serwisach posprzedażnych.
- **Podłączenie za pomocą elastycznego przewodu rurowego z wkręcanymi złączkami** (Rys. B)
  Długość takich przewodów rurowych nie może przekraczać 2 metrów i musi być do nich zapewniony dostęp na całej długości.

Gaz ze zbiornika lub butli (butan/propan)



- Dla bezpieczeństwa użytkownika zalecamy, aby w miarę możliwości wykonać podłączenie przy użyciu rury sztywnej, elastycznego przewodu rurowego z metalu z wkręcanymi złączkami (maksymalna długość 2 metry) (Rys. A).
- W przypadku istniejącej instalacji, w której nie ma możliwości zainstalowania wzmocnionego elastycznego przewodu rurowego z oplotem, podłączenie należy wykonać za pomocą elastycznego węża doprowadzającego gaz (maksymalna długość 2 metry) oraz dwóch zacisków.
  Jeden na złączce a drugi na regulatorze ciśnienia; uszczelkę należy zamontować pomiędzy złączką a kolankiem płyty. (Rys. B)



- **Złączki oraz uszczelki dostępne są w naszym serwisie posprzedażnym. We Francji należy użyć rury, na której znajduje się logo “NF Gaz”.**
  W razie napotkania trudności podczas instalacji należy lekko odkręcić kolanko i dokręcić je po zlokalizowaniu.



- **Po zakończeniu instalacji monter musi przeprowadzić kompletny test działania urządzenia oraz test pod kątem ewentualnych nieszczelności.**
- **Należy zapewnić dostęp do węża podłączeniowego na całej jego długości; wąż doprowadzający gaz musi być wymieniany przed upływem okresu jego przydatności (wskazanego na samym wężu).**

Podłączenie elektryczne

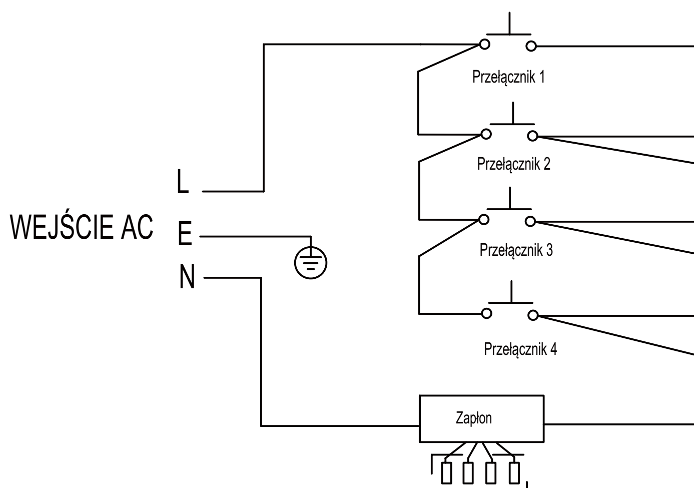
- Urządzenie musi być uziemione.
- Urządzenie jest przeznaczone do zasilania prądem przemiennym (AC) o napięciu 220-240 V, 50/60 Hz.
- Przewody w kablu zasilającym są oznaczone kolorem według następującego kodu:
  - Zielony/żółty = uziemienie
  - Niebieski = zerowy
  - Brązowy = pod napięciem



- **Przewód koloru zielono-żółtego musi być podłączony do zacisku oznakowanego literą E lub symbolem uziemienia.**



SCHEMAT POŁĄCZEŃ



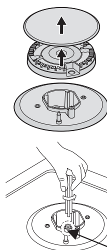
Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inny odpowiednio wykwalifikowany personel.

Zmiana typu gazu



- **Podczas procedur związanych ze zmianą typu gazu należy zachować należytą ostrożność.**
- **Wszelkie prace mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanego technika.**
- **Przed przystąpieniem do pracy odciąć urządzenie od dopływu gazu i zasilania elektrycznego.**

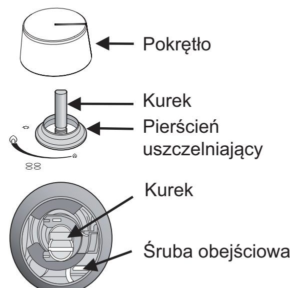
1 Zmiana dysz palników (ta sama metoda dla palnika z potrójną koroną)



Zdjąć wspornik patelni, wieko palnika oraz nasadkę motylkową.

Odkręcić dyszę za pomocą 7-milimetrowego klucza nasadowego, po czym wymienić ją na dyszę dostosowaną do nowego typu gazu. (Patrz tabela 1, strona 26.)
Starannie zmontować wszystkie elementy.
Po dokonaniu wymiany dysz należy je mocno dokręcić.

2 Regulacja kurków płyty kuchennej w celu zmniejszenia zużycia gazu



① Przekręcić kurki na ustawienie minimalne.
② Zdjąć pokrętła z kurków.
③ Regulacja śruby obejściowej
- W przypadku zmiany gazu G20 na G30 śrubę należy dokręcić do oporu.
- W przypadku zmiany gazu z G30 na G20 konieczna jest wymiana wszystkich zaworów na nowe.
- W tym momencie zapalić palniki i obracać pokrętła z pozycji maksymalnej do minimalnej, aby sprawdzić stabilność płomienia.

④ Nałożyć pokrętła na kurki.



- **Nie demontować trzonu kurka: w przypadku nieprawidłowego działania należy wymienić cały kurek.**
- **Przed ponownym założeniem palników na płytę upewnić się, że dysza nie jest zablokowana.**
- **Po zakończeniu procedury zmiany typu gazu monter musi przeprowadzić kompletny test działania urządzenia oraz test pod kątem ewentualnych nieszczelności (przy użyciu wody z mydłem lub wykrywacza gazu).**
- **Po zakończeniu procedury zmiany typu gazu wykwalifikowany serwisant lub monter musi umieścić znak “V” przy właściwej kategorii gazu na tabliczce znamionowej. Usunąć poprzedni znak „V”.**

SAMSUNG		0359CO1359 CE 0359-14
Model:	**S/N:**	
G20/20mbar	**220-240V 50/60Hz,Pmax 1W**	
ΣQn G20:	**G30: G31:**	
□ G20/20mbar	**□ G30/29mbar □ G31/37mbar**	**GB Cat.:II 2H3+**

Dane techniczne dla serwisantów

Dane techniczne urządzenia

Model	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Wspornik patelni	Żeliwny			
Wspornik do patelni wok	Żeliwny	nie dotyczy	Żeliwny	
Płyta górna	Czarne szkło			Kolor beżowy
Pokrętło	Kolor srebrny		Miedź	
Waga	15,7 kg (ze wspornikiem do patelni wok)	14,8 kg	15,7 kg (ze wspornikiem do patelni wok)	15,7 kg (ze wspornikiem do patelni wok)
Wymiary (S x D x W)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Urządzenie zapłonowe	Zapłon ciągły			
Podłączenie gazu	1/2-calowy gwint			
Zasilanie elektryczne	220~240V, 50/60Hz			
Palniki	Szybki (1), Pół-szybki (2), Dodatkowy (1)			
$\sum$ Qn	8,3 kg	8,0 kg	8,3 kg	8,3 kg

Dane techniczne dla serwisantów

Dane techniczne urządzenia

Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Wspornik patelni	Żeliwny	Emaliowany	Żeliwny
Wspornik do patelni wok	nie dotyczy	nie dotyczy	Żeliwny
Płyta górna	Stali nierdzewnej		
Pokrętło kontrolne	Kolor srebrny		
Waga	10,6 kg	9,1 kg	11,8 kg
Wymiary (SxDxW)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Urządzenie zapłonowe	Zapłon ciągły		
Podłączenie gazu	1/2-calowy gwint		
Zasilanie elektryczne	220~240V, 50/60Hz		
Palniki	Szybki (2), Pół-szybki (1), Dodatkowy (1)		Potrójna korona (1) Szybki (1) Pół-szybki (1) Dodatkowy (1)
Σ Qn	9,6kW	9,6kW	10,1kW

○ **KLASA URZĄDZENIA: Klasa 3**

○ **KATEGORIA URZĄDZENIA:**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Kat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20/25-37/50
	HU/TR/SK/OR	**NL**	**RU/KA/UKR**
Kat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	25-30	25 - 28-30	13-29

Palniki

Znamionowa moc grzania oraz natężenie przepływu przy 15 ˚C i 1,013 mbar

KRAJ	RODZAJ GAZU	PALNIK	Potrójna korona (4,0 kW)		Potrójna korona (3,8 kW)		Szybki (3,3 kW)		Szybki (3,0 kW)		Pół-szybki (2,0 kW)		Dodatkowy (1,0 kW)	
		POZYCJA	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK,RU, KZ,UKR	G30 BUTAN 29 mbar	Dysza (1/100 mm)	100		99		90		87		70		50	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK	G31 BUTAN 37 mbar	Dysza (1/100 mm)	100		99		90		87		70		50	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTAN 50 mbar	Dysza (1/100 mm)	92		90		83		78		62		46	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4 00	1 95	3 80	1 95	3 30	0 81	3 00	0 81	2 00	0 65	1 00	0 41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTAN 37 mbar	Dysza (1/100 mm)	97		93		85		82		66		48	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK,PL DE,NL	G20 BUTAN 20 mbar	Dysza (1/100 mm)	145		141		133		130		106		78	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
NL	G25 BUTAN 25 mbar	Dysza (1/100 mm)	147		154		138		130		110		79	
		Znamionowa moc grzania (kW) (Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Znamionowe natężenie przepływu (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

PALNIK	**Kalibrowana kryza 1/100 mm (G30/29 mbar)**	**Kalibrowana kryza 1/100 mm (G30/50 mbar)**
Dodatkowy	29	25
Pół-szybki	34	31
Szybki	43	39
Potrójna korona	68	63

GB: Wielka Brytania
IT: Włochy
FR: Francja
HU: Węgry
BE: Belgia
LT: Litwa
NL: Holandia
UKR: Ukraina
PT: Portugalia
ES: Hiszpania
CZ: Czechy
SK: Słowacja
DE: Niemcy
PL: Polska
RU: Rosja
KZ: Kazachstan

- Regulacja napowietrzania: brak

Rozwiązywanie problemów

- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez licencjonowanych techników. Niewłaściwa naprawa może skutkować poważnym zagrożeniem dla ludzi. Jeśli konieczna jest naprawa płyty, prosimy skontaktować się z Centrum Serwisowym firmy SAMSUNG.
- Jednak pewne niewielkie usterki można usuwać we własnym zakresie przy pomocy poniższej tabeli:

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Brak zapłonu	Brak iskry.	Sprawdzić zasilanie elektryczne.
	Wieko palnika jest nieprawidłowo zamontowane.	Zamontować prawidłowo wieko palnika.
	Zawór gazu jest zamknięty.	Otworzyć całkowicie zawór gazu.
Nieprawidłowy zapłon	Zawór gazu nie jest całkowicie otwarty.	Otworzyć całkowicie zawór gazu.
	Wieko palnika jest nieprawidłowo zamontowane.	Zamontować prawidłowo wieko palnika.
	Świeca zapłonowa jest zanieczyszczona ciałami obcymi.	Usunąć ciała obce suchą szmatką.
	Palniki są wilgotne.	Osuszyć starannie wieka palników.
	Otwory w nasadce motylkowej są zatkane.	Oczyścić nasadkę motylkową.
Hałas podczas spalania i zapłonu	Wieko palnika jest nieprawidłowo zamontowane.	Zamontować prawidłowo wieko palnika.
Płomień gaśnie podczas korzystania z palnika	Urządzenie kontrolujące płomień jest zanieczyszczone ciałami obcymi.	Oczyścić urządzenie kontrolujące płomień.
	Gotowana potrawa wykipiała i ugasiła płomień.	Wyłączyć palnik za pomocą pokrętła. Odczekać jedną minutę i ponownie zapalić palnik.
	Silny podmuch mógł ugasić płomień.	Wyłączyć palnik i sprawdzić, pomieszczenie pod kątem przeciągu spowodowanego otwartymi oknami. Odczekać jedną minutę i ponownie zapalić palnik.
Żółty płomień	Otwory w nasadce motylkowej są zatkane.	Oczyścić nasadkę motylkową.
	Używany jest inny rodzaj gazu.	Sprawdzić rodzaj używanego gazu.
Niestabilny płomień	Wieko palnika jest nieprawidłowo zamontowane.	Zamontować prawidłowo wieko palnika.
Zapach gazu	Kurek gazu pozostał odkręcony.	Sprawdzić, czy którykolwiek kurek gazu jest odkręcony.
	Być może występuje nieszczelność pomiędzy złączką a butlą gazową.	Upewnić się, że połączenie jest szczelne.



- **Jeżeli problemu nie udało się rozwiązać we własnym zakresie, prosimy o kontakt z Serwisem Obsługi Klienta firmy Samsung.**



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0810-SAMSUNG(7267864,€0.07/min)	www.samsung.com
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be(holenderska) www.samsung.com/be_fr(francuska)
DANIA	70 70 19 70	www. samsung.com
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCJA	01 48 63 00 00	www samsung.com.fr
NIEMCY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864*(*0.14€/Min.aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42€/min)	www.samsung.com
WŁOCHY	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPR	8009 4000 (tylko stacjonarne) (+30)2106897691komórkowe i stacjonarne	
GRECJA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) (tylko stacjonarne) (+30)2106897691komórkowe i stacjonarne	
LUKSEMBURG	261 03 710	
HOLANDIA	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(0.10€ /min)	
NORWEGIA	815 56480	
PORTUGALIA	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
HISZPANIA	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
SZWECJA	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SZWAJCARIA	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08€ /min)	www.samsung.com/ch(niemiecka) www.samsung.com/ch_fr(francuska)
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO	30 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com
REPUBLIKA IRLANDII	0818 717100	
POLSKA	0 801-172-678* lub + 48 22 607 -93-33** [HHP] - 0 801 672 678* lub +48-22 607 93-33*** (calkowity koszt polaczenia jak za 1 impuls wedlug taryfy operatora) **(koszt polaczenia wedlug taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
RUMUNIA	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) NR BEZPŁATNY	www.samsung.com/ro
TURCJA	444 77 11	www.samsung.com
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
ROSJA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GRUZJA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBEJDŻAN	088-55-55-555	
KAZACHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KIRGISTAN	00-800-500-55-500	
TADŻYKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-800-555-55-55	
BIAŁORUŚ	810-800-500-55-500	
MOŁDAWIA	0-800-614-40	
UKRAINA	0-800-502-000	www.samsung.com/ua(ukraińska) www.samsung.com/ua_ru(rosyjska)





NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Gas cooktop

user manual

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at
www.samsung.com/register

SAMSUNG

Preface

Thank you for choosing a Samsung gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact the Samsung customer care centre

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

contents

Preface

Safety Warning

3-8

3 Safety Instructions
4 Installation
5 Child and People Safety
6 During Use
8 Cleaning and Service
8 Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9-17

9 Description of the appliance
12 How to Use the appliance
14 Safety and Energy saving advice
16 Cleaning and Maintenance

Technical instructions

18-27

18 Using instructions
19 Positioning
20 Installing the appliance
21 Gas Connection
22 Electrical Connection
23 Gas Conversion
24 Engineers technical data
26 Burner Features
27 Troubleshooting

- Your safety is of the utmost importance to Samsung.
- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
  If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

The following marks are used in the Instruction Manual as follows:

 Caution

 No Access

 No Fire Tool

 Must Do

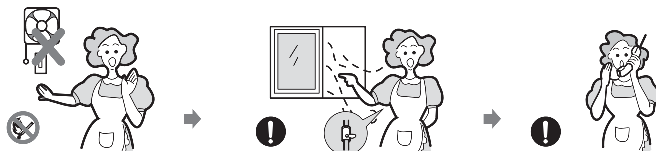


Danger

If gas seems to leak, take the actions as follow :

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.

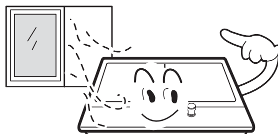
1. Stop using the product and close the middle valve.
2. Open the window to ventilate.
3. Contact our service centre by using a phone outside.



* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

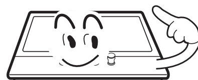
⚠ Warning

■ This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.

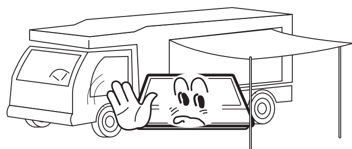


■ Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.

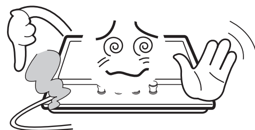




■ Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



■ The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

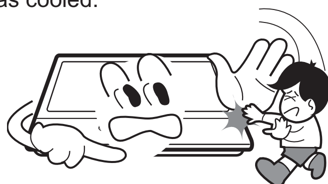


⚠ Caution

■ This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
■ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
■ Remove all packaging before using the appliance.
■ After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
■ The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85˚C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
■ In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
■ The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
■ Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

⚠ Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
  The appliance gets hot when it is in use.
  Children should be kept away until it has cooled.



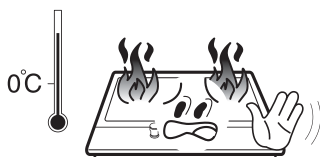
⚠ Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safety without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safety.

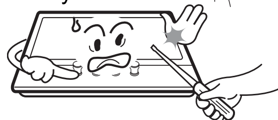
during use

⚠ Warning

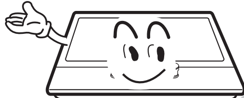
- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



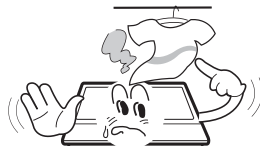
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



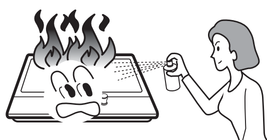
■ Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



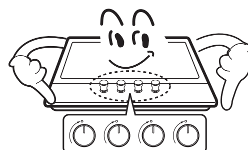
■ Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.



■ Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operaiton.



■ Ensure the control knobs are in the ' ● ' position when not in use.



⚠ Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artifical heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

cleaning and service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

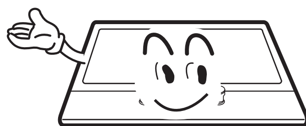


Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.

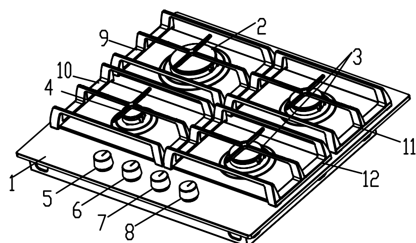




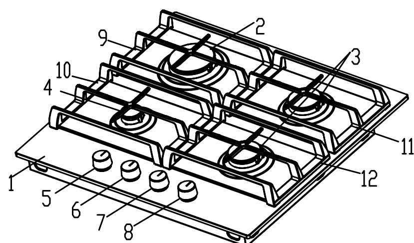
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

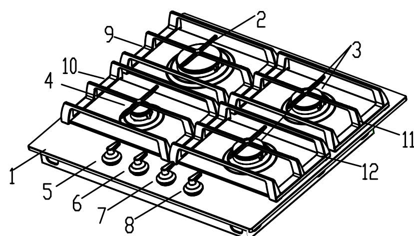
description of the appliance



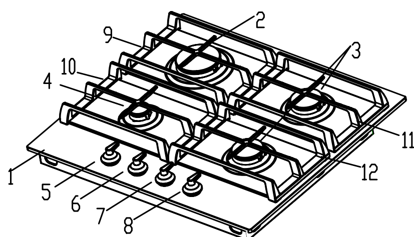
NA64H3010AK



NA64H3000AK

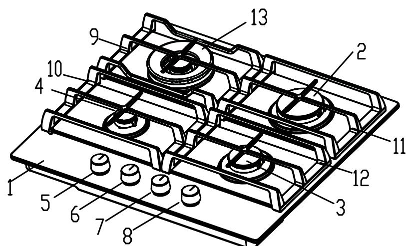


NA64H3010CK

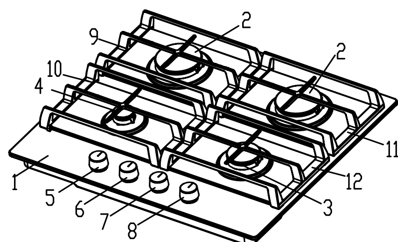


NA64H3010CE

1.top plate
2.rapid burner
3.semi-rapid burner
4.auxiliary burner
5.control knob for left lower burner(auxiliary burner)
6.control knob for upper left burner(rapid burner)
7.control knob for upper right burner(semi-rapid burner)
8.control knob for low right burner(semi-rapid burner)
9.pan support upper left(cast iron)
10.pan support left lower(cast iron)
11.pan support upper right(cast iron)
12.pan support low right(cast iron)

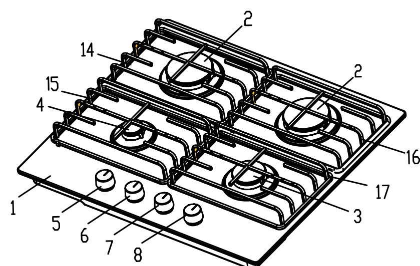


NA64H3030AS



NA64H3010AS

description of the appliance

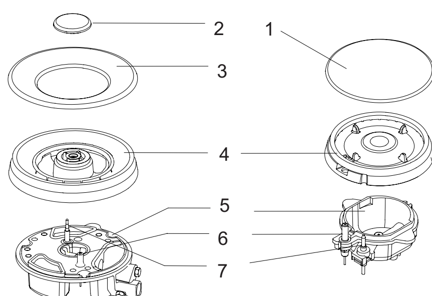


NA64H3110AS

1.top plate
2.rapid burner
3.semi-rapid burner
4.auxiliary burner
5.control knob for left lower burner
6.control knob for upper left burner
7.control knob for upper right burner
8.control knob for low right burner
9.pan support upper left(cast iron)
10.pan support left lower(cast iron)
11.pan support upper right(cast iron)
12.pan support low right(cast iron)
13. triple burner
14. pan support left upper(enamel)
15. pan support left lower (enamel)
16. pan support right upper(enamel)
17. pan support right lower(enamel)

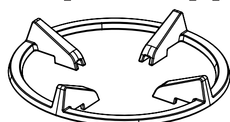
Burner

Triple Crown(NA64H3030AS) Auxiliary, Semi-rapid and Rapid



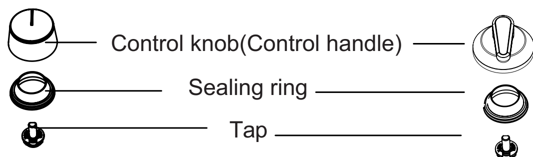
1. Burner lid
2. Inner Burner lid
3. Outer Burner lid
4. Flame Spreader
5. Burner Cup
6. Ignition Electrode
7. Flame Failure Safety Device

Wok pan support



(Some models)

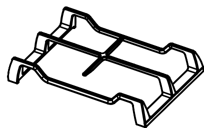
Knob



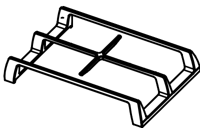
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

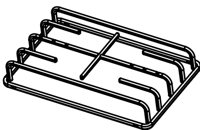
description of the appliance

Pan support



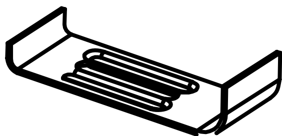
Triple burner pan support



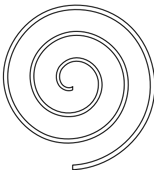


Rapid, Semi-rapid & Auxiliary burner pan support

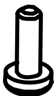
Accessories



Bracket(4)



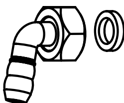
Sponge(4)



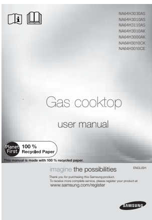
Screw(4)



Injector(4)



Connector and Gasket(1)



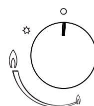
Instruction Manual(1)

Turn on

1 Preparation

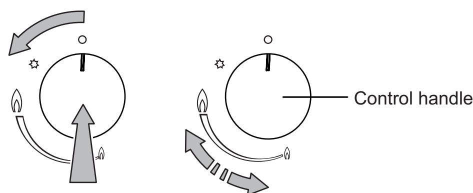
The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

○	Circle : gas off	(small flame)	Small flame : minimum setting
(large flame)	Large flame : maximum setting	(star)	Ignition position



■ The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
■ All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
■ The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

2 Ignition & Adjustment



■ Place a pot or a pan on the corresponding cooking position.
■ Fully press down the control handle for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites.
■ After igniting, keep the control handle pressed for about 5~8 seconds more because the heat sensor that opens the gas channel has to warm up first. Set control handle to the position you want.
■ If the burner does not light, repeat the process.
■ The flame size can be set continuously between maximum and minimum by slowing turning the control handle.

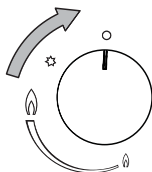


■ If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition device is not hit or knocked violently.

■ The flame supervision device shall not be operated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least one minute before attempting to reignite the burner.

Turn off

3 Extinguishment



■ Turn the control handle to clockwise, to setting '○' (off position)



■ **Right after extinguishment, the appliance is still hot. Be careful not to burn yourself.**



■ **This appliance is fitted with a flame failure safety device which cuts off the supply of gas to a burner if the flame goes out, for example if food has boiled over, or if there is a sudden draught.**

■ **In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.**

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-Rapid	120mm	140mm
Auxiliary	100mm	120mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO	YES
Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.
Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware.
Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.
Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.
Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	
Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.
Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.	
Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.

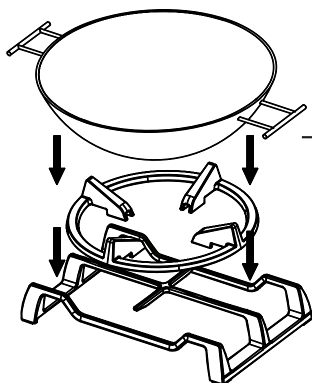


■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

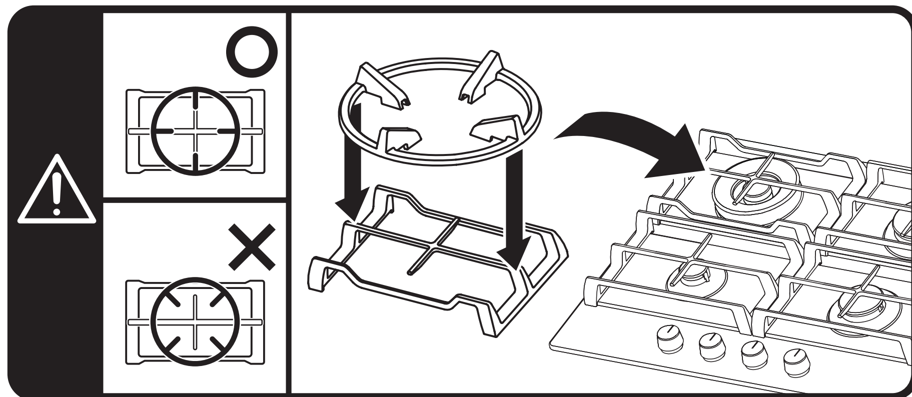


This “WOK PAN SUPPORT” allows you to use receptacles with a concave base.



- **“WOK PAN SUPPORT” is mainly used for triple crown burner.(NA64H3030AS)**
  “WOK PAN SUPPORT” is mainly used for rapid burner.
  (NA64H3010AK, NA64H3010CK, NA64H3010CE)
- **The manufacturer declines all responsibility if this additional wok pan support is not used or are used incorrectly.**
- **Do not use other pan support for triple burner.**

CONCAVE PAN	
Φ min.	Φ max.
120mm	200mm



Usage of Wok Pan Support .



- **Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.**
- **The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.**
- **Clean the appliance regularly, preferably after each use.**
- **Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.**

Usable	Unusable
Soft cloth Neutral Detergent	Nylon Brush Metal Brush Edible Oil Acidic/Alkali Detergent Abrasive Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubbon soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

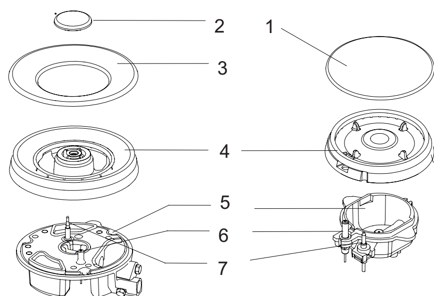
Top plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
   The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1, 2, 3) onto the flame speader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



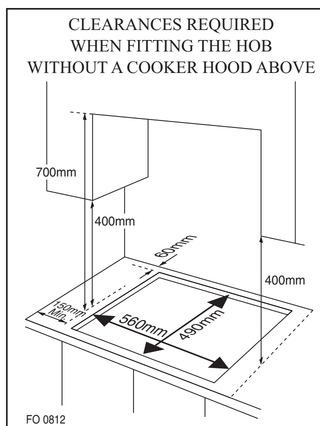
Replace parts in the correct order after cleaning.

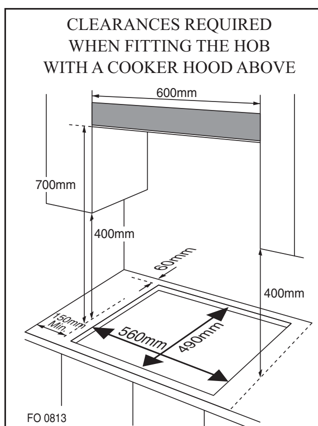
- Do not mix up the top and bottom.

- The locating pins must fit exactly into the notches.

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliacne which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
  Check for a clear blue flame without yellow tipping.
  If burners shows any abnormalities check the following :
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installaion.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.





Cut out size

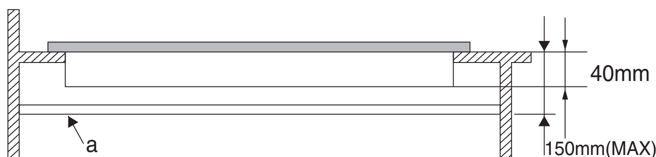
Width : 560mm

Depth : 490mm

Thickness : 30~50mm

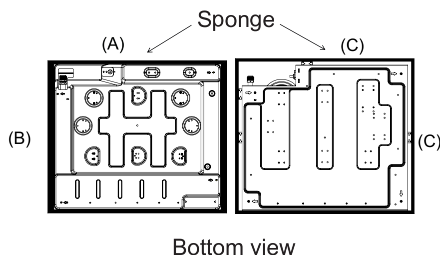
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;**

- The cut–out position must be a minimum distance of 60mm from a rear wall.
- A minimum distance of 150mm must be left between the side edges of the appliance and any adjacent cabinets or walls.
- The minimum distance combustible material can be fitted above the appliance in line with the edges of the appliance is 400mm. If it is fitted below 400mm a space of 50mm must be allowed from the edges of the appliance.
- The minimum distance combustible material can be fitted directly above the appliance is 700mm.
- This panel(a) must be positioned at a maximum distance of 150mm below the worktop.
- This panel is not mandatory for application.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

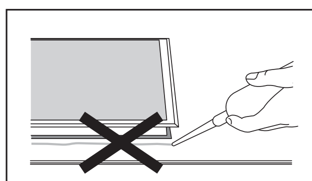
installing the appliance



The thickness of the sponge is 1.5mm
(A)The width of the sponge is 11mm
(B)The width of the sponge is 20mm

The thickness of the sponge is 4mm
(C)The width of the sponge is 10mm

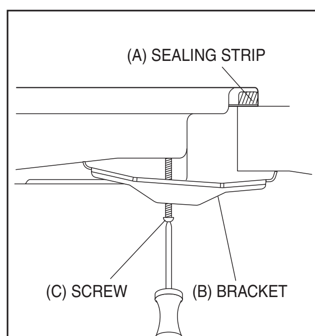
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
   Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



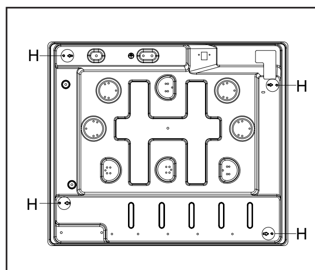


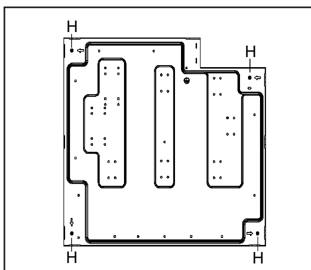
Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws.There are one set of screw holes in each corner of the hob(H).
   Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.
   Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.





gas connection

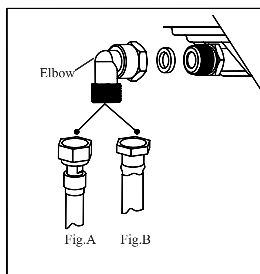


- **This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.**
- **This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG and other gases must only be undertaken by a qualified person.**

The gas inlet connection fitting is 1/2 inch female thread.

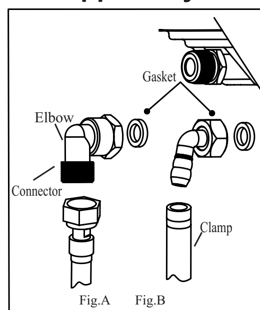
Gas distributed by pipe ; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection options.



- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors.
  Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors.** (Fig. A)
  You can use a flexible stainless steel pipe available from your after sales service department.
- **Connection using flexible tube with screw-on connectors.** (Fig.B)
  These tubes must not exceed 2 meters in length and must be accessible along their entire length.

Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)



- For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, using a flexible undulated metal tube with scerw-on connectors (maximum length 2meters) (Fig.A)
- For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2meters), with two clamps.
  One on the connector, and the other on the pressure regulator, and a gasket should be fitted between the connector and the hob's elbow. (Fig.B)



- **You can obtain the connector and the gasket from your After-Sales Service. In France, you must use a tube or a pipe featuring the "NF Gaz" logo.**

  You should check the local installation regulation regarding the permitted the use of certain type of flexible gas tube.



- **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.**
- **Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before the end of service life (indicated on the hose).**

electrical connection

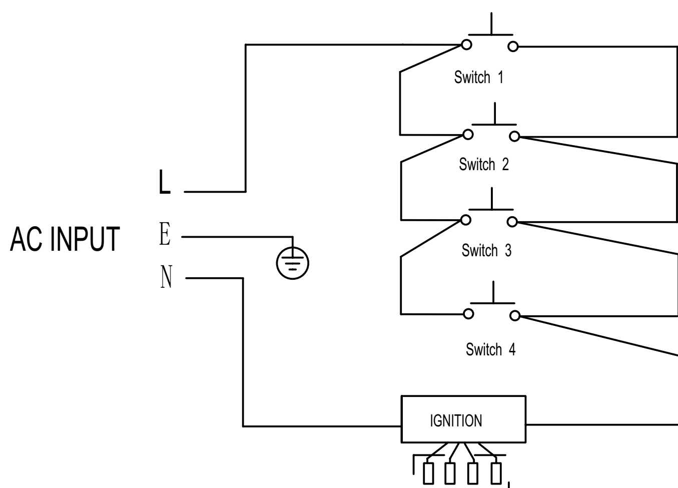
- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50/60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
  - Green/yellow = Earth
  - Blue = Neutral
  - Brown = Live



■ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.



■ WIRING DIAGRAM

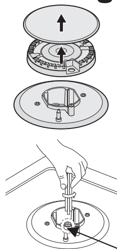


When the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer to produce, customer service agent or similarly qualified personnel.



- **Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.**
- **All work must be carried out by a qualified technician.**
- **Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.**

1 Change the injector of the burners.



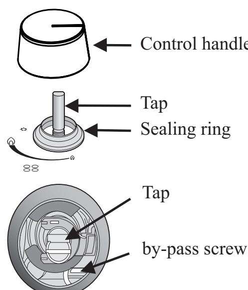
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. (see Page 26.)

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjusting of the taps of the cooking hob burners for reduced consumption



① Turn the taps down to minimum.

② Remove the control handles from taps.

③ Adjusting the by-pass screw.
- For converting G20 into G30, the screw must be screwed down fully tight.
- For converting G30 into G20, please change all valve into new one.
- At this stage, light up the burners and turn the control handles from max position to minimum position to check flame stability.

④ Replace the control handles on the taps.



- **Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.**
- **Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.**
- **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)**
- **After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.**

SAMSUNG			0359CO1359 CE 0359-14
Model:	S/N:		
G20/20mbar	220-240V 50/60Hz,Pmax 1W		
ΣQn G20:	G30:	G31:	
□G20/20mbar	□G30/29mbar	□G31/37mbar	GB Cat.: II 2H3+

Appliance Specification

Model	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Pan Support	Cast Iron			
Wok pan Support	Cast Iron	N/A	Cast Iron	
Top Plate(Glass)	Black Color			Beige Color
Control Handle	Black Color		Copper	
Weight	15.7kg (Include wok)	14.8 kg	15.7kg (Include wok)	15.7kg (Include wok)
Dimension(W*D*H)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	G1/2 thread			
Electric supply	220~240V,50/60Hz			
Burner Feature	Rapid (1), Semi-rapid (2), Auxiliary(1)			
ΣQn	8.3kW	8.0kW	8.3kW	8.3kW

Appliance Specification

Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Pan Support	Cast Iron	Enamel	Cast Iron
Wok pan Support	N/A	N/A	Cast Iron
Top Plate	Stainless Steel		
Control Handle	Silver Color		
Weight	10.6kg	9.1kg	11.8kg (Include wok)
Dimension(W*D*H)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Ignition device	Continuous Ignition Type		
Gas Connection	G1/2 thread		
Electric supply	220~240V,50/60Hz		
Burner Feature	Rapid (2), Semi-rapid (1), Auxiliary(1)		Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid (1), Auxiliary (1)
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW

○ **APPLIANCE CLASS : Class 3**

○ **APPLIANCE CATEGORY :**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20/25-37/50
	HU/TR/SK/OR	**NL**	**RU/KA/UKR**
Cat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	25-30	25 - 28-30	13-29

burner features

Nominal heat input and rates see below at 15 ℃ at 1013mbar

COUNTRY	TYPE OF GAS	BURNER POSITION	Triple-Crown (4.0kW) Max	Triple-Crown (4.0kW) Min	Triple-Crown (3.8kW) Max	Triple-Crown (3.8kW) Min	Rapid (3.3kW) Max	Rapid (3.3kW) Min	Rapid (3.0kW) Max	Rapid (3.0kW) Min	Semi-rapid (2.0kW) Max	Semi-rapid (2.0kW) Min	Auxiliary (1.0kW) Max	Auxiliary (1.0kW) Min
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,RU, KZ,UKR	G30 BUTANE 29 mbar	Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK	G31 PROPANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTANE 50 mbar	Injector make (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ, SK, DE, PL,NL	G20 NATURAL 20 mbar	Injector make (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
RU,KZ, UKR	G20 NATURAL 13 mbar	Injector make (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURAL 25 mbar	Injector make (1/100mm)	147		154		138		130		110		79	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flowrates (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

BURNER	Calibrated orifice 1/100mm (G30/29mbar)	Calibrated orifice 1/100mm (G30/50mbar)
Auxiliary	29	25
Semi-rapid	34	31
Rapid	43	39
Triple-Crown	68	63

GB: United Kingdom
IT : Italy
FR : France
HU: Hungary
BE : Belgium
LT : Lithuania
NL : Netherlands
UKR: Ukraine
PT : Portugal
ES : Spain
CZ : Czech Republic
SK: Slovakia
DE: Germany
PL: Poland
RU: Russian
KZ : Kazakhstan

trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your cooktop needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth .
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out .	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- **If problem is not solved, please contact the Samsung customer care centre.**

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810-SAMSUNG(7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com /be(Dutch) www.samsung.com /be_fr(french)
DENMARK	70 70 19 70	www. samsung.com
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08 /Min)	www.samsung.com /ch(German) www.samsung.com/ch_fr(french)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua(Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru(Russian)